

Technical and Bibliographic Notes / Notes techniques et bibliographiques

The Institute has attempted to obtain the best original copy available for filming. Features of this copy which may be bibliographically unique, which may alter any of the images in the reproduction, or which may significantly change the usual method of filming, are checked below.

- [x] Coloured covers/ Couverture de couleur
- [ ] Covers damaged/ Couverture endommagée
- [ ] Covers restored and/or laminated/ Couverture restaurée et/ou pelliculée
- [ ] Cover title missing/ Le titre de couverture manque
- [ ] Coloured maps/ Cartes géographiques en couleur
- [ ] Coloured ink (i.e. other than blue or black)/ Encre de couleur (i.e. autre que bleue ou noire)
- [ ] Coloured plates and/or illustrations/ Planches et/ou illustrations en couleur
- [ ] Bound with other material/ Relié avec d'autres documents
- [ ] Tight binding may cause shadows or distortion along interior margin/ La reliure serrée peut causer de l'ombre ou de la distorsion le long de la marge intérieure
- [ ] Blank leaves added during restoration may appear within the text. Whenever possible, these have been omitted from filming/ Il se peut que certaines pages blanches ajoutées lors d'une restauration apparaissent dans le texte, mais, lorsque cela était possible, ces pages n'ont pas été filmées.
- [ ] Additional comments:/ Commentaires supplémentaires:

L'Institut a microfilmé le meilleur exemplaire qu'il lui a été possible de se procurer. Les détails de cet exemplaire qui sont peut-être uniques du point de vue bibliographique, qui peuvent modifier une image reproduite, ou qui peuvent exiger une modification dans la méthode normale de filmage sont indiqués ci-dessous.

- [ ] Coloured pages/ Pages de couleur
- [ ] Pages damaged/ Pages endommagées
- [ ] Pages restored and/or laminated/ Pages restaurées et/ou pelliculées
- [x] Pages discoloured, stained or foxed/ Pages décolorées, tachetées ou piquées
- [ ] Pages detached/ Pages détachées
- [x] Showthrough/ Transparence
- [ ] Quality of print varies/ Qualité inégale de l'impression
- [ ] Continuous pagination/ Pagination continue
- [ ] Includes index(es)/ Comprend un (des) index

Title on header taken from:/ Le titre de l'en-tête provient:

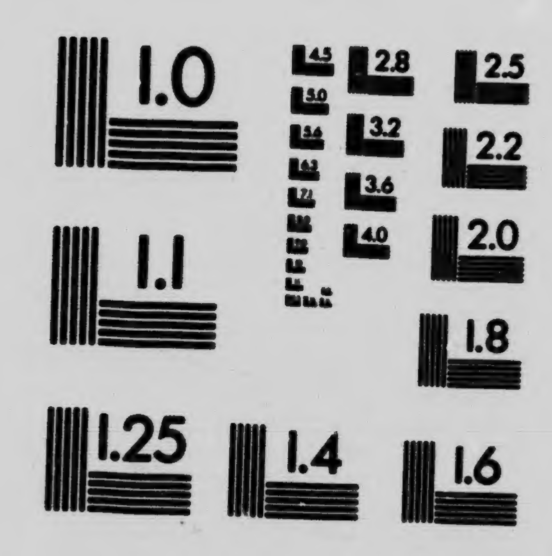
- [ ] Title page of issue/ Page de titre de la livraison
- [ ] Caption of issue/ Titre de départ de la livraison
- [ ] Masthead/ Générique (périodiques) de la livraison

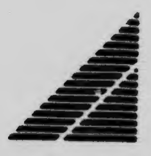
This item is filmed at the reduction ratio checked below/
Ce document est filmé au taux de réduction indiqué ci-dessous.

10X		14X		18X		22X		26X		30X	
	12X		16X ✓		20X		24X		28X		32X

MICROCOPY RESOLUTION TEST CHART

(ANSI and ISO TEST CHART No. 2)



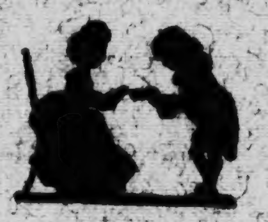


LES RECETTES

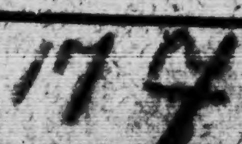
POUR

Bières, Porters, Vins, Cidres, Liqueurs

Procédés faciles de fabrication à la maison



En vente chez les principaux libraires



LES RECETTES

POUR

Bières, Porters, Vins, Cidres, Liqueurs

Procédés faciles de fabrication à la maison





Propriété de J.-E. Bélanger, Québec.



A votre santé.............

"Il faut avoir la vue bien courte pour trouver dans l'industrie de l'alcool (boisson) une source de richesses pour les nations."

PROF. FOREL,
Université de Zurich.

A part l'eau qui est l'élément qui entre le plus largement dans la composition du corps humain, il est d'autres boissons hygiéniques dont l'usage *modéré* n'est pas nuisible à la santé.

Ce sont les vins, porters, cidres, bières et liqueurs de bonne qualité.

Le vin vient après l'eau par ses qualités nutritives et toniques et les matières azotées qu'il contient généralement. Encore, faut-il qu'il soit pur, exempt de toutes contrefaçons, falsifications, colorations ou additions. Qualités plutôt rares chez les boissons industrielles.

Pour les cultivateurs et pour la plupart des villageois et même des citadins qui ont à leur disposition les fruits nécessaires à la fabrication de leur provision de vins et liqueurs, il n'y a rien de plus simple et de plus économiquc ; il s'agit de trans-

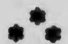
former en alcool, par la fermentation, le sucre que contiennent les fruits.

Les bières et le porter bien faits contiennent peu d'alcool et constituent un véritable stimulants, à la fois tonique et légèrement diurétique. Les plus saines sont de fabrication très simple.

Les cidres sont à la fois diurétiques et rafraîchissants.

Grosse bière.

Cinq gallons d'eau, un pot d'orge et le tiers d'une livre de houblon. Faire bouillir pendant 40 minutes et couler dans une toile fine. Ajouter une once de gingembre moulu, un pot de mélasse et une pinte de yeast. Brasser le tout et verser dans un baril que vous laisserez débouché près du poêle, si possible, pendant deux jours. Bouchez le baril et laissez fermenter pendant douze jours, puis embouteillez et laissez vieillir au goût, dans des bouteilles cachetées de préférence.



Faire bouillir pendant deux heures, 2 pintes d'orge, ½ livre de houblon dans 5 gallons d'eau. Couler et ajouter une pinte de yeast et une pinte de gros sirop (mélasse). Mettre dans un tonneau et laisser la bonde (cheville de côté) ouverte, pour ajouter une chopine ou deux d'eau tiède au bout de 24 heures. Le troisième jour fermer la bonde et mettre le tonneau dans un endroit frais. Servir après 5 ou 6 jours de fermentation.

Petite bière.

Pour un gallon d'eau mettez une pinte de blé, une couple de poignées de raisin sec et un démiard de mélasse. Jetez le tout dans un baril que vous exposerez, soit au soleil, soit près d'un poêle, pendant 3 à 4 jours. Embouteillez sans agiter et vous n'aurez qu'à ajouter une même quantité d'eau et de mélasse pour une seconde brassée.

Bière blanche au gingembre.

Faire fondre deux livres de sucre granulé dans une pinte d'eau froide. Faire bouillir deux onces de gingembre en branches, pendant une demi-heure environ, dans un pot d'eau. Mettre une galette de yeast (royale ou autre) dans un peu d'eau froide. Mélanger le tout en ajoutant 5 pintes d'eau froide et deux ou trois citrons coupés en petits morceaux. Couvrir le récipient ou plutôt la cruche avec un linge clair et la placer au soleil ou prêt du poêle pendant 24 heures, puis couler et embouteiller en bouchant solidement. Servir à partir du trois ou quatrième jour.

Bière d'épinette.

Une cuillerée à soupe de gingembre, une forte pincée de soda à pâte (soude), une demi-cuillerée à soupe d'essence d'épinette et un bol de sucre granulé. Jetez le tout dans 10 à 12 pintes d'eau et

brassez en ajoutant trois ou quatre cuillerées à soupe de yeast. Laisser reposer et servir froide, après quelques heures de fermentation à la chaleur.

Bière au gingembre.

Faire bouillir trois onces de gingembre en branches dans cinq gallons d'eau. Laisser reposer, enlever le reste du gingembre et ajouter une pinte de mélasse, trois livres de sucre, une once de tartarine ou de crême de tartre et une chopine de yeast, brasser et laisser reposer quelques heures avant de mettre en bouteilles. Si la bouilloire n'est pas assez grande pour contenir 5 gallons d'eau, on peut faire bouillir le gingembre dans deux ou trois gallons seulement et ajouter le reste de l'eau en faisant le mélange.

***

Versez un gallon d'eau bouillante sur une once de gingembre en branches, finement broyé, et vous ajouterez les ¾ d'une once de crême de tartre, une livre de cassonnade et trois citrons tranchés. Faites bouillir pendant une demi-heure et ajoutez encore un peu plus d'un démiard de levure, puis laissez fermenter pendant 24 heures et après filtration mettez en bouteilles. Boire après quatre semaines et plus.

“ Ginger Pop ”.

Un citron finement haché, une livre de sucre, quelques cuillerées de mélasse (2 ou 3) dans un gallon d'eau. Brasser le tout pendant dix minutes

et laisser reposer avant de mettre à flotter à la surface du mélange une demi-tranche de pain saucée dans la levure de bière. Couvrez avec un linge pendant 24 heures, coulez et embouteillez sans remplir complètement les bouteilles. A défaut de bouchons de sureté on attachera les bouchons de liège avec de la broche fine ou de la bonne ficelle. Cette bière sera bonne à boire après 5 ou 6 jours.

Porter.

3 lbs d'orge fortement grillée, 3 gallons d'eau. Faire bouillir pendant quatre heures ; ¾d'heure avant de retirer du feu ajoutez ¼ de livre de houblon (de préférence en feuilles). Faites fondre 3 lbs de sucre dans un pot d'eau bouillante. Laissez refroidir. Faites dissoudre une once de levain (yeast). Coullez l'orge et melez le tout. Mettez en baril en ajoutant de l'eau froide pour compléter 5 gallons. Bouchez légèrement. Laissez à la chaleur 60 heures et embouteillez.

Cidre aux pommes.

Cueillir les fruits avant leur parfaite maturité et les écraser lorsqu'ils sont parfaitement mûrs. Laisser macérer pendant 24 heures, passer au pressoir et mettre en tonneau. Pendant la fermentation ajouter de l'eau pour maintenir le récipient plein. Choisir des pommes douces, un peu amères, et ne jamais les laver ou les exposer à la pluie.

Cidre aux pommes sèches.

Prenez une livre et demie de pommes sèches, mettez-les tremper dans un gallon d'eau avec une livre de sucre. On laisse fermenter dans un récipient que l'on tient recouvert d'un morceau de toile pendant quatre ou cinq jours, puis l'on procède à l'embouteillage.

Cidre aux pommes gelées.

Choisissez des pommes juteuses, non acides, exposez-les au froid pendant quelques 12 heures, puis faites-les dégeler lentement près du feu et répétez cette opération deux ou trois fois avant de les écraser. Ajouter un pot d'eau et une livre de sucre par gallon de fruits écrasés et laissez fermenter pendant quinze jours à trois semaines, dans une cruche fermée avec un linge et coulez avant de mettre en bouteilles.

Vin de blé.

1 pinte de blé, un gallon d'eau, 4 lbs de sucre granulé, 1½ galette de levain (Royal Yeast), 2 citrons tranchés, quelques poignées de raisin. Mettez dans une cruche, brassez bien et bouchez légèrement. Laissez à la chaleur quatre semaines. Coulez, mettez en bouteilles. Conservez dans un endroit frais. Le même blé peut servir quatre fois.

Vin de Framboises.

Ecrasez les framboises et mélangez-les avec une même pesanteur d'eau froide. Ajoutez une livre de sucre par gallon de mélange et laissez fermenter en bouteilles.

Vin de gadelles rouges.

Ecrasez un gallons de gadelles rouges, pas trop mûres, et versez dessus un gallons d'eau froide ainsi que le sirop que vous obtiendrez en faisant fo8dre quatre livres de sucre granulé dans une quantité suffisante d'eau tiède. Ajoutez quatre onces de raisin sec par gallon avant de laisser fermenter trois ou quatre semaines. Coulez et embouteillez.

Vin de prunes.

Prenez une pesanteur égale d'eau et de prunes à demi-mûres. Ajoutez une demi-livre à trois-quarts de livre de sucre par pinte de mélange et mettez à fermenter pendant quelques mois. Les variétés de prunes les plus acides requièrent généralement ¾ de livre de sucre par pinte de fruits et eau.

Vin d'oranges.

Pelez et pressez des oranges parfaitement mûres pour obtenir un pot de jus. Ajoutez une livre de

sucre et mettez à fermenter dans des bouteilles bien fermées.

Ce vin a la couleur de l'ambre et l'arome fort agréable de l'orange.

Vin de cassis (gadelles noires).

Ecrasez un gallon de gadelles noires que vous jetterez dans un gallon d'eau sucrée avec deux livres de sucre granulé. Laissez tremper pendant huit ou dix jours en remuant le récipient de temps en temps, puis coulez soigneusement et embouteillez.

Vin de cerises à grappes.

Ecrasez dix livres de fruits avec leurs noyaux que vous mélangerez à deux livres de sucre et laissez tremper dans deux gallons d'eau, pendant quinze jours. Filtrez à travers un linge et embouteillez.

Vin de tomates.

Pour chaque gallon de jus de tomates écrasées, ajoutez quatre livres de sucre et laissez reposer pendant quatre ou cinq mois dans une cruche ou baril. Coulez, laissez reposer et embouteillez.

Vin de gadelles noires et rouges.

On écrase une égale quantité de cassis et de gadelles rouges et on ajoute autant d'eau froide qu'on a de jus. On met dans une cruche en ajoutant six onces de sucre par pintes de mélange. Lorsque la fermentation est terminée, on bouche hermétiquement jusqu'à la mise en bouteilles.

Vin de rhubarbe.

Exprimer la rhubarbe dans un tordeur ou l'écraser par tout autre procédé. Pour chaque pot de jus ajouter un pot d'eau et quatre livre de sucre. Mettez à fermenter dans une cruche ou plutôt dans un petit tonneau, dans une pièce suffisamment chaufiée. Le bouchon ou la bonde aura une petite ouverture que l'on devra fermer dès que le bruit ou le crépitement de la fermentation ne se fera plus entendre. Servir le vin au bout de cinq ou six mois, sans le troubler.

Vin de raisin.

Dans un gallon d'eau mettez une demi-livre de sucre granulé et 11 ou 12 livres de raisin écrasé. Laissez fermenter pendant quinze jours, dans une cruche que vous brasserez tous les jours. Le quinzième jour, vous coulerez sans agiter et vous laisserez reposer pendant trois semaines environ. Vous coulerez de nouveau et avec précautiou afin de

pouvoir jeter le dépot laissé au fond du récipient. L'embouteillage ne se fera pas avant 6 ou 8 mois.

Après le premier coulage, vous pouvez faciliter la clarification en ajoutant un blanc d'œuf et une cuillerée à dessert de sel de cuisine pour chaque gallon de liquide.

Vin de mûres (ronces).

Prendre une mesure de jus exprimé par la pression pour deux mesures d'eau et ajouter une demi-livre de sucre par pinte de mélange. Laisser fermenter pendant un mois, clarifier et mettre en bouteilles.

Vin de pissenlits.

Ramassez une pinte bien foulée de fleurs de pissenlits que vous ébouillanterez avec un gallon d'eau et vous laisserez reposer pendant au moins vingt-quatre heures. Prenez trois oranges et trois citrons finement hachés, quatre livres de sucre granulé et laissez écouler 48 heures avant de mélanger en jetant le jus de pissenlits sur les oranges, les citrons et le sucre. Ajoutez une bonne poignée de raisin sec de table et une demi-gateau de levure (yeast) et mettez à fermenter pendant une semaine ou plus dans une cruche de grès. Coulez dans une toile à fromage double et embouteillez. Les bouteilles seront légèrement bou-

chées pour laisser terminer la fermentation et on les fermera parfaitement dès que le travail de la fermentation ne se fera plus entendre.

Vin de miel.

Pour dix gallons de vin, prenez 2½ gallons de miel que vous verserez dans sept gallons d'eau chauffée à 100° Fr. Mettez dans un baril et ajoutez le ferment suivant : Raisin sec de Corinthe, ¾livre ; levure (yeast), 2 onces ; crême de tartre, 4 onces. Laissez fermenter 4 ou 5 mois.

Vin de cerises.

Ecrasez des cerises presque mûres, pour en détacher les noyaux sans les casser. Pressez la pulpe sur une toile grossière ou un tamis et ajoutez ½ livre de sucre par pinte de jus. Versez dans un tonneau en ajoutant un peu d'eau et laissez fermenter pour soutirer le vin aussitôt qu'il sera suffisamment clarifié.

En y ajoutant les noyaux cassés, le vin acquiert plutôt un goût de noyaux.

Limonade.

Exprimer le jus de trois citrons coupés en deux et verser dans un pot d'eau bouillie parfaitement refroidie. Sucrer au goût et laisser pendant quelque temps sur la glace avant de servir.

Orangeade.

Pressez cinq ou six oranges pour en avoir tout le jus. Jetez les écorces et versez dans une pinte d'eau froide, sucrée au goût.

Hydromel.

100 livres d'eau, 30 livres de miel, ½ livre d'acide tartrique, ½ once de nitrate de bismuth et ¼ de livre de pollen.

Lai sserfermenter le tout cinq ou six mois pour avoir uneboisson hygiénique parfaite.

Eau de vinaigre.

Pour un pot d'eau froide, ajoutez deux ou trois cuillerées de vinaigre. Brassez et sucrez au goût. Cette eau est moins dommageable que l'eau froide ordinaire, lorsqu'on a bien chaud.

Thé de camomille.

Ebouillantez 15 à 18 fleurs séchées de camomille avec une pinte d'eau. Cette infusion constitue un véritable remède pour les dyspeptiques. Elle remplacerait avantageusement le thé.

Remarques

> La ménagère quelque peu habile et intelligente sait préparer et faire aimer les boissons les plus saines et les moins coûteuses.
>
> EDOUARD DU SOL.

Faites bouillir les bouchons afin qu'ils s'enfoncent plus facilement dans le goulot des bouteilles.

Placez vos bouteilles sur le côté ; elles demeureront plus facilement bouchées.

Pour faciliter la clarification des vins, ajoutez un blanc d'œuf et une cuillerée à dessert de sel par gallon de liquide.

Les bières doivent être conservées dans un local où la température se maintient très basse. Autrement, il vaudrait mieux les préparer par plus petites quantités.

Le mélange de différentes espèces de fruits sauvages ou cultivés donne un bouquet ou un arome beaucoup plus fin à certains vins.

Les cidres se conservent plus difficilement dans les bouteilles, notamment lorsqu'elles sont exposées à la lumière.

Si l'on désire obtenir des vins doux et légers, en général, la quantité d'eau ne devra pas dépasser en pesanteur le poids des fruits. Les vins capiteux sont quelque peu préjudiciable à la santé.

TABLE DES MATIÈRES


LA FARINE NATURELLE
MARQUE DE
COMMERCE
LA CIE DES FARINES NATURELLES

